V-ZUG AG



Backofen

Combair SEP



Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.
Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
BCSEP	44A	55-600/55-762
BCSEP60	45A	60-600/60-762

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung.



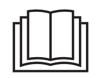
Informationen zur Bedienungsanleitung.

➤ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.

– Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.

• Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen!



- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- WARNUNG: Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder fern halten.
- Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Eine Wärmeschublade und deren Inhalt werden heiss.
- Bei Geräten mit pyrolytischer Selbstreinigung; übermässige Verschmutzungen und Zubehör müssen vor der pyrolytischen Selbstreinigung entfernt werden.
- Nur den für diesen Backofen empfohlenen Gargutsensor benutzen.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.

- WARNUNG: Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- WARNUNG: Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel REPARATUR-SERVICE. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zum Gebrauch

- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum und der Wärmeschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., im Garraum.
- Bei Geräten mit Grill; lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss. Auch die Gerätetür wird erwärmt.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf aus dem Garraum entweichen.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie z. B. Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.
- Bei Herden; zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

Vorsicht, Lebensgefahr!

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Stellen Sie Gegenstände nicht direkt auf die Unterhitze.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Aluminiumschutzeinlage verwendet werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.
- Gusskochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Dauer mit hoher Leistung eingeschaltet lassen. Dadurch glühen die Platten aus.

2 Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

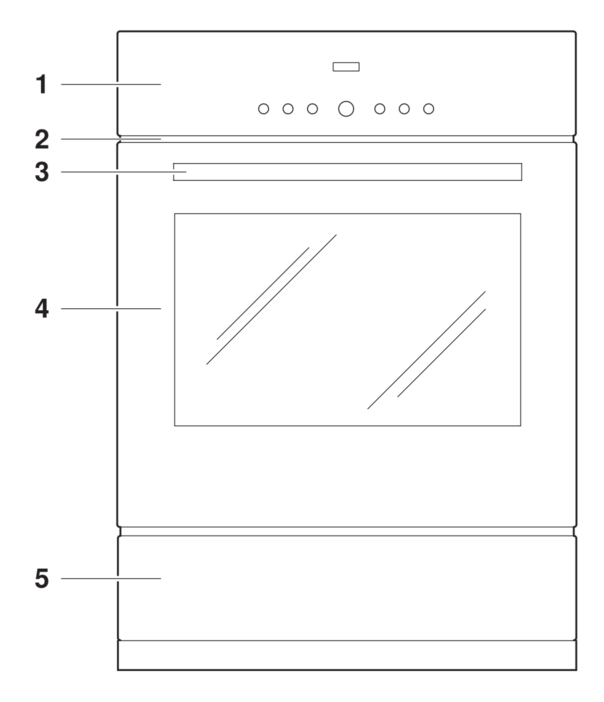
- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Den Türverschluss entfernen oder unbrauchbar machen.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

3 Gerätebeschreibung

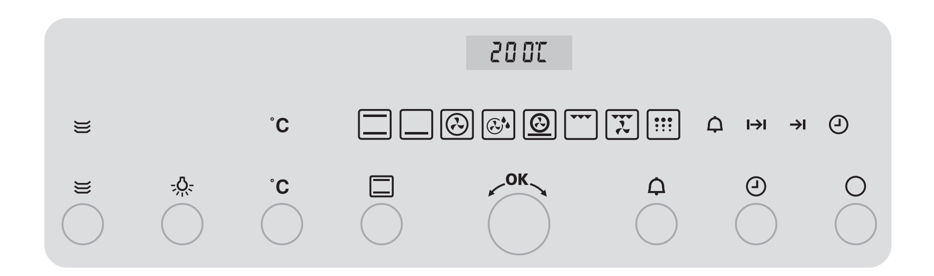
3.1 Aufbau



1 Bedienungs- und Anzeigeelemente
2 Lüftungsöffnung
3 Türgriff
4 Gerätetür
5 Geräte-/Wärmeschublade *

* modellabhängig

3.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente



Digitalanzeige

200°C Temperatur

14:25 Uhrzeit
Einschaltdauer
Ausschaltzeit
Timer

Symbole Betriebsarten

Ober-/Unterhitze

Unterhitze

Heissluft

Heissluft feucht

PizzaPlus

Grill

Grill-Umluft

Symbole

	Wärmeschublade *		Einschaltdauer
°C	Garraumtemperatur		Ausschaltzeit
	Selbstreinigung		Uhrzeit
	Timer		

* modellabhängig

Tasten

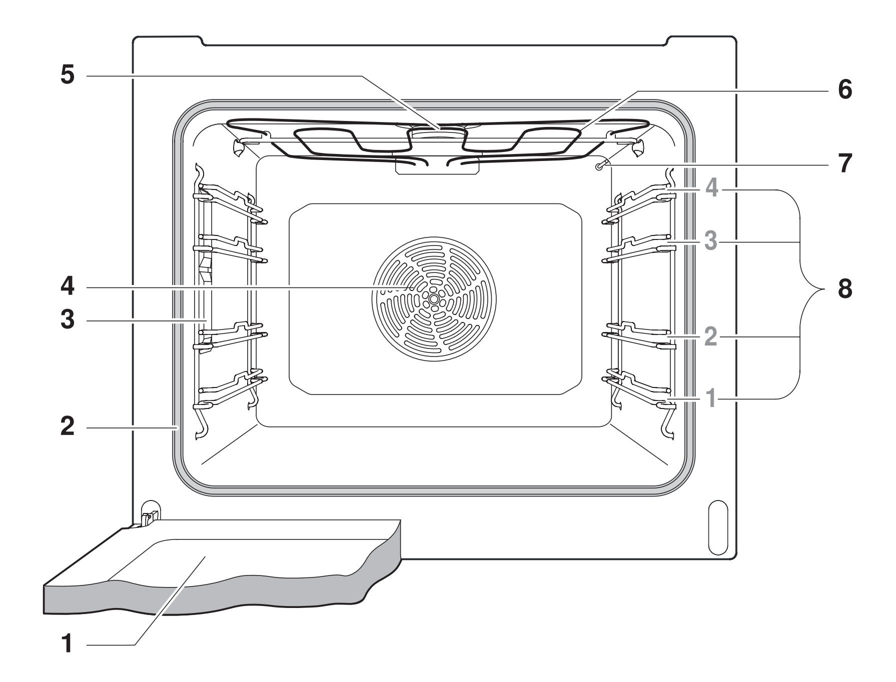
	Wärmeschublade *	OK	Einstellknopf
	Beleuchtung		Timer
°C	Garraumtemperatur		Uhrzeit Einschaltdauer Ausschaltzeit
	Betriebsart		Aus

* modellabängig

3.3 Garraum



Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie!
Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.



1 Gerätetür
2 Türdichtung
3 Beleuchtung
4 Heissluftgebläse
5 Garraumentlüftung
6 Grill/Oberhitze
7 Garraumtemperaturfühler
8 Auflagen mit Beschriftung



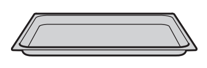
Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.

3.4 Zubehör



Beschädigung durch falsche Behandlung!
Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.

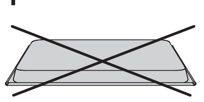
Original-Kuchenblech mit TopClean



- Backform für Wähen und Guetzli
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.

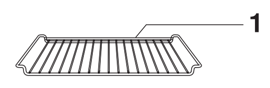
1

➤ Original-Kuchenblech mit «Schrägung» **1** nach hinten in den Garraum schieben.

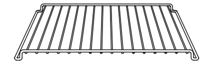


➤ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Gitterrost



- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.
- Querstrebe **1** nach hinten in den Garraum schieben. Dadurch kann das Gargut sicher aus dem Garraum herausgezogen werden.



- Auskühlen von Gebäck

Sonderzubehör



Stellen Sie Zubehör, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist, auf den Gitterrost.

- Sonderzubehör finden Sie unter: www.vzug.com

4 Bedienung

Die Betriebsart, die Garraumtemperatur, die Einschaltdauer, die Ausschaltzeit sowie verschiedene weitere Funktionen können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste – bei ausgeschaltetem Gerät – gewählt werden.

- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der Anzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK wird die Einstellung geändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste ◯ schaltet das Gerät aus.

4.1 Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

➤ Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.

➤ Falls in der Anzeige 12:00 blinkt, am Einstellknopf OK drehen und die Uhrzeit einstellen.



Durch Drücken auf den Einstellknopf OK kann von Stunden zu Minuten gesprungen werden.
Durch Drehen können die Stunden bzw. die Minuten eingestellt werden.
Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt.

➤ Garraum und Zubehörteile reinigen.

➤ Leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart ▭ bei maximaler Garraumtemperatur ca. 1 Stunde beheizen.



Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.

4.2 Betriebsart wählen

➤ Taste ▭ so oft antippen, bis gewünschte Betriebsart blinkt.
- In der Anzeige blinkt die Vorschlagstemperatur.
- Das Betriebsartensymbol und °C blinken.

Betriebsarten

Taste ▭ antippen	Betriebsart	
1×		Ober-/Unterhitze
2×		Unterhitze
3×		Heissluft
4×		Heissluft feucht
5×		PizzaPlus
6×		Grill
7×		Grill-Umluft

4.3 Garraumtemperatur wählen

➤ Am Einstellknopf OK drehen und gewünschte Temperatur einstellen.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- Das Gerät startet.



4.4 Garraumtemperatur kontrollieren und ändern

➤ Taste °C antippen.
  – In der Anzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur.
  – Das Symbol °C blinkt.

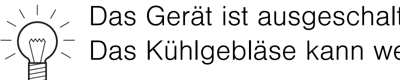
➤ Durch Drehen am Einstellknopf OK Garraumtemperatur ändern.

4.5 Betriebsart ändern

➤ Taste □ so oft antippen, bis die gewünschte Betriebsart angezeigt wird.

4.6 Ausschalten

➤ Taste ○ antippen.
  – Ein kurzer Signalton ertönt.
  – Das Betriebsartensymbol und °C erlöschen.



Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten.
Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

Gargut entnehmen



Verbrennungsgefahr!
Beim Öffnen der Gerätetür kann heisse Luft aus dem Garraum entweichen.
Das Zubehör ist heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

➤ Fertiges Gargut aus Garraum nehmen.

➤ Gebäck zum Auskühlen auf Gitterrost legen.

➤ Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

5 Benutzereinstellungen

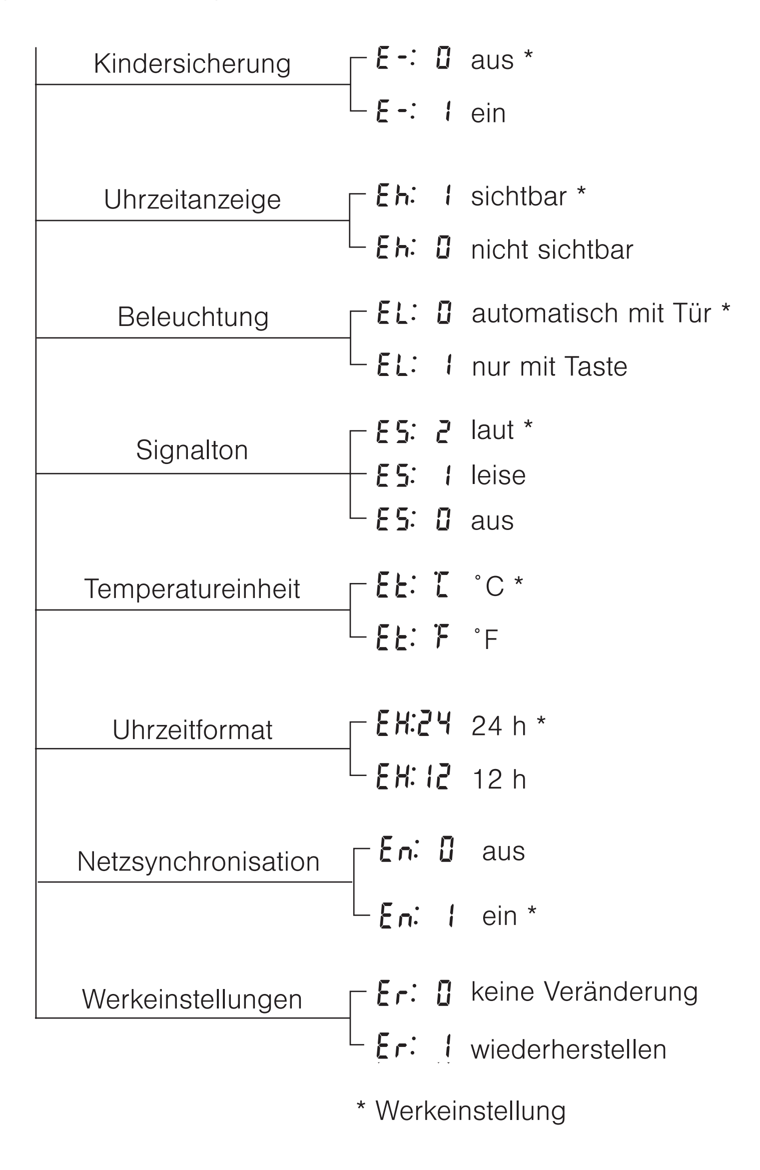
Sie können die Einstellungen anpassen.

➤ Bei ausgeschaltetem Gerät den Einstellknopf ↙OK↘ gedrückt halten, bis
  – in der Anzeige steht EEEE.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  – In der Anzeige steht E-: 0 für «Kindersicherung aus».
➤ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ Einstellung wählen.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  – In der Anzeige blinkt z. B. Eh: 1 für «Uhrzeitanzeige sichtbar».
➤ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ wechselt die Anzeige auf Eh: 0 für «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar».
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ wird die Einstellung bestätigt.
➤ Durch Drücken auf die Taste ◯ wird die Einstellung beendet.



Nach einem Stromunterbruch bleiben die Einstellungen erhalten.

Mögliche Einstellungen



* Werkeinstellung

5.1 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste oder angetippt,
- ertönt ein doppelter Signalton,
- bleibt das Antippen der Taste ohne Wirkung.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

➤ Taste gedrückt halten und Taste oder antippen.
- Die Kindersicherung ist überwunden.
- Die weitere Bedienung erfolgt wie gewohnt.
- 10 Minuten nach dem Ausschalten wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.



Die Tasten , und können unabhängig von der Kindersicherung direkt benutzt werden.

5.2 Uhrzeitanzeige

In der Einstellung «nicht sichtbar» bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Bei eingeschaltetem Gerät ist die Uhrzeit sichtbar.



Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung Eh: 0, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

5.3 Beleuchtung

Bei der Einstellung «automatisch mit Tür» wird beim Öffnen der Gerätetür die Beleuchtung ein- bzw. beim Schliessen ausgeschaltet.



Die Beleuchtung kann jederzeit durch Antippen der Taste ☼ ein- bzw. ausgeschaltet werden.
Wird die Beleuchtung nicht durch Antippen der Taste ☼ ausgeschaltet, erlischt sie 30 Minuten nach Ende des Betriebes automatisch.

5.4 Signalton

Der Signalton kann in zwei verschiedene Lautstärken eingestellt oder ausgeschaltet werden.

• laut	maximale Lautstärke
• leise	reduzierte Lautstärke
• aus	Signalton ist ausgeschaltet



Bei einer Störung ertönt der Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist.
Beim Ausschalten des Gerätes ertönt ein kurzer Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist (Sicherheitsfunktion).

5.5 Temperatureinheit

Die Temperatureinheit kann zwischen «°C» und «°F» ausgewählt werden.

• °C	Grad Celsius
• °F	Grad Fahrenheit

5.6 Uhrzeitformat

Bei der Einstellung «24 h» ist das europäische, bei «12 h» das amerikanische Zeitformat (a. m./p. m.) aktiv.

5.7 Netzsynchronisation

Die Netzsynchronisation gleicht die Uhr des Gerätes mit der Stromnetz-frequenz ab. Bei unregelmässiger Stromnetzfrequenz kann dies dazu führen, dass die Uhr falsch läuft.
Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation wird ein geräteinterner Taktgeber verwendet.

5.8 Werkeinstellungen

Falls eine oder mehrere Benutzereinstellungen geändert wurden, können diese wieder auf die Werkeinstellung zurückgesetzt werden.

6 Uhrfunktionen

Folgende Uhrfunktionen stehen zur Verfügung:

- Uhrzeit
- Timer
- Einschaltdauer – zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes
- Startaufschub – zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes



Bei ausgeschaltetem Gerät wird die Helligkeit der Uhrzeitanzeige nachts von 24 bis 6 Uhr reduziert.
Ist das Uhrzeitformat EH:12 gewählt, wird die Helligkeit nicht reduziert.

6.1 Uhrzeit einstellen und ändern



Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, falls das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.

➤ Taste antippen.
  - In der Anzeige blinken die Stunden.
  - Das Symbol blinkt.

➤ Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.

➤ Taste antippen oder auf den Einstellknopf OK drücken.
  - In der Anzeige blinken die Minuten.
  - Das Symbol blinkt.

➤ Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Einstellungen bestätigen.

6.2 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Einstellen

➤ Taste antippen.
- In der Anzeige blinkt 0'00.
- Das Symbol blinkt.

➤ Am Einstellknopf OK drehen und Dauer einstellen.

Die Einstellung erfolgt

- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B. 9'50 = 9 Min. 50 Sek.
- ab 10 Minuten in Minuten-Schritten, z. B. 1h 12 = 1 Std. 12 Min.

Die maximale Timer-Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.



Durch 1× Antippen von Taste kann die Dauer auf 0'00 zurückgestellt werden.

Starten

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Timer starten.
- In der Anzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
- Das Symbol leuchtet.

Eingestellte Dauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- ertönt während 1 Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen
- blinkt das Symbol .

➤ Durch Antippen von Taste Signalton ausschalten.

Kontrollieren und ändern

➤ Taste 🔔 antippen.
 – In der Anzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
 – Das Symbol 🔔 blinkt.

➤ Durch Drehen am Einstellknopf OK Timer-Dauer ändern.

Vorzeitig ausschalten

➤ Taste 🔔 2× antippen.
 – In der Anzeige blinkt 0'00.
 – Das Symbol 🔔 blinkt.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

6.3 Einschaltdauer

Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.

Einstellen

➤ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

➤ Garraum gegebenenfalls vorheizen.

➤ Gargut in Garraum stellen.

➤ Taste 🕘 antippen.
 – In der Anzeige blinkt 0h 15.
 – Das Symbol |→| blinkt.

➤ Am Einstellknopf OK drehen und Einschaltdauer – maximal 9 Std. 59 Min. – einstellen.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
 – In der Anzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
 – Das Symbol |→| leuchtet.

Kontrollieren und ändern

➤ Taste ⌚ antippen.
  - In der Anzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
  - Das Symbol |→| blinkt.

➤ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ Einschaltdauer ändern.

Vorzeitig ausschalten

➤ Taste ◯ antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- blinkt in der Anzeige 0'00
- blinkt das Symbol |→|
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten.

Einschaltdauer verlängern

➤ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die neue Dauer wählen.

Ausschalten

➤ Taste ◯ antippen.
  - Die Einstellungen sind gelöscht.
  - In der Anzeige steht die Restwärme.

6.4 Startaufschub

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit eingestellt sind.
Das Gerät schaltet automatisch ein und zum gewünschten Zeitpunkt wieder aus.


Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

➤ Gargut in Garraum stellen.
➤ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
➤ Nicht durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Einschaltdauer einstellen

➤ Taste antippen.
- In der Anzeige blinkt 0h 15.
- Das Symbol |→| blinkt.

➤ Am Einstellknopf OK drehen und Einschaltdauer – maximal 9 Std. 59 Min. – einstellen.
➤ Nicht durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Ausschaltzeit einstellen

➤ Taste erneut antippen.
- In der Anzeige blinkt z. B. 8:15 – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
- Das Symbol →| blinkt.

➤ Am Einstellknopf OK drehen und Ausschaltzeit einstellen.



Die Ausschaltzeit kann um maximal 23 Std. 59 Min. aufgeschoben werden.
Ist das Uhrzeitformat EH:12 gewählt, beträgt der Aufschub maximal 11 Std. 59 Min.

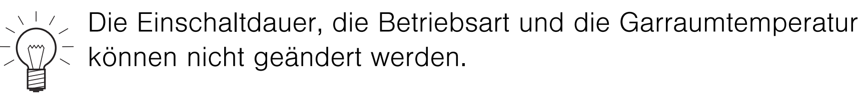
- ➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - In der Anzeige steht die Uhrzeit.
  - Das Symbol →I leuchtet.
  - Die gewählte Betriebsart bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Beispiel

- ➤ Betriebsart und 180 °C wählen.
- ➤ Um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Min. einstellen.
- ➤ Ausschaltzeit auf 11 Uhr 30 einstellen.
  - Das Gerät schaltet automatisch um 10 Uhr 15 ein und um 11 Uhr 30 wieder aus.

Kontrollieren und ändern

- ➤ Taste 1× antippen.
  - Die Einschaltdauer ist während 3 Sekunden sichtbar.
- ➤ Taste 2× antippen.
  - Die Ausschaltzeit blinkt und kann geändert werden.



Die Einschaltdauer, die Betriebsart und die Garraumtemperatur können nicht geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

- ➤ Taste antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- blinkt in der Anzeige 0'00
- blinkt das Symbol |→|
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten.

Einschaltdauer verlängern

➤ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die neue Dauer wählen.

Ausschalten

➤ Taste ○ antippen.
- Die Einstellungen sind gelöscht.
- In der Anzeige steht die Restwärme.

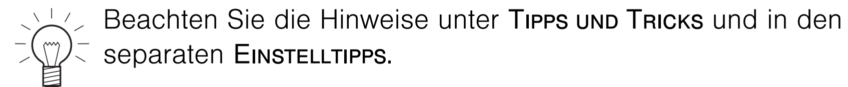
7 Betriebsarten

Nachfolgend sind alle Betriebsarten und Schnellaufheizen beschrieben.

➤ Formen auf Gitterrost stellen.

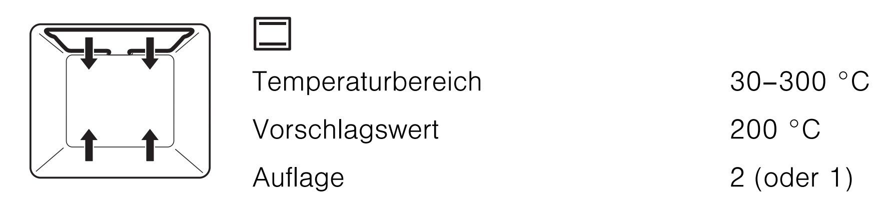
➤ Original-Kuchenblech mit «Schrägung» nach hinten in Garraum schieben.

➤ Durch ein- oder mehrmaliges Antippen von Taste ▭ gewünschte Betriebsart auswählen.



Beachten Sie die Hinweise unter TIPPS UND TRICKS und in den separaten EINSTELLTIPPS.

7.1 Ober-/Unterhitze

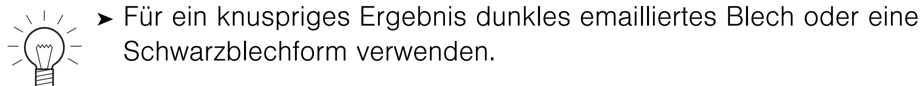


Temperaturbereich	30–300 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)

Die Beheizung erfolgt durch die Heizkörper oben und unten.

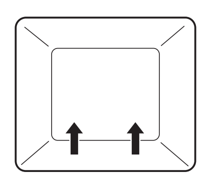
Anwendung

- Klassische Betriebsart zum Backen und Garen auf 1 Auflage
- Kuchen, Guetzli, Brot und Braten



➤ Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

7.2 Unterhitze



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)

Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

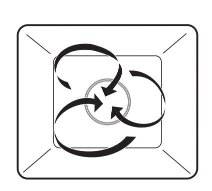
Anwendung

- Intensives Nachbacken von Wähenboden
- Sterilisieren



➤ Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

7.3 Heissluft





Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 + 3 oder 2 (oder 1 + 2 + 3)

Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt.

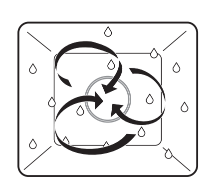
Anwendung

- Besonders geeignet um Kleingebäck auf mehreren Auflagen gleichzeitig zu backen
- Kuchen, Brot und Braten



➤ Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei ☐, da die Wärmeübertragung effizienter ist.

7.4 Heissluft feucht





Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 + 3 oder 2 (oder 1 + 2 + 3)

Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum abgeführt. Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.

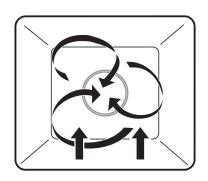
Anwendung

- Hefegebäck und Brot auf mehreren Auflagen gleichzeitig
- Gratin und Auflauf



➤ Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei ▭, da die Wärmeübertragung effizienter ist.

7.5 PizzaPlus





Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)

Die Beheizung erfolgt durch Heissluft und Unterhitze. Der Boden des Backguts wird intensiver gebacken.

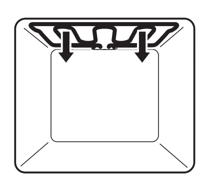
Anwendung

- Pizza
- Wähen und Quiches



➤ Für ein besonders knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform ohne Backtrennpapier verwenden.

7.6 Grill



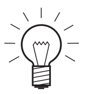


Temperaturbereich	30–300 °C
Vorschlagswert	250 °C
Auflage	3 oder 4

Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

Anwendung

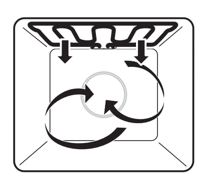
- Flaches Grillgut, z. B. Steaks, Koteletts, Pouletteile, Fisch und Würste
- Gratinieren
- Toast



➤ Grillgut direkt auf Gitterrost legen.

➤ Original-Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

7.7 Grill-Umluft





Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 oder 3

Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper. Die Garraumluft wird durch das Heissluftgebläse gleichmässig umgewälzt.

Anwendung

- Hohes Grillgut
- Gratin und Auflauf



Besonders geeignet für ganzes Poulet.

➤ Grillgut in Porzellan- oder Glasform geben oder direkt auf Gitterrost legen.

➤ Original-Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

7.8 Schnellaufheizen

Mit Schnellaufheizen kann das Vorheizen verkürzt werden. Schnellaufheizen ist bei den Betriebsarten [symbol], [symbol], [symbol] und [symbol] möglich.

➤ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

➤ Einstellknopf OK 2 Sekunden gedrückt halten.

- Es ertönt ein einfacher Signalton.
- In der Anzeige blinkt [symbol].
- Sobald die eingestellte Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

8 Tipps und Tricks

8.1 Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
• Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.	➤ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.

8.2 Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
• Kuchen fällt zusammen.	➤ Einstellungen mit den separaten EINSTELL-TIPPS vergleichen. ➤ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ➤ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ➤ Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ➤ Angabe der Backpulvermenge beachten.

8.3 Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
• Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	➤ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen. ➤ Bei , und überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit den separaten EINSTELLTIPPS übereinstimmen. ➤ Beim Backen auf einer Auflage wählen. ➤ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor Garraumrückwand stellen.
• Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen.	➤ Einstellungen mit den separaten EINSTELL-TIPPS vergleichen.



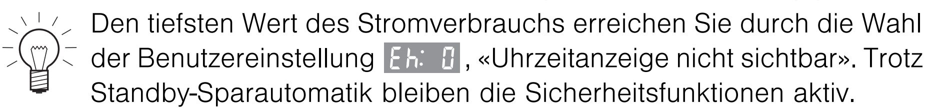
Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmässiger, wenn Sie die Garraumtemperatur niedriger einstellen.

8.4 Energie sparen



Die Betriebsart benötigt weniger Energie als die Betriebsart .

- ➤ Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- ➤ Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- ➤ Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Backende ausschalten – ausser bei Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteiggebäck.
- ➤ So kurz wie nötig vorheizen.
- ➤ Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.



Den tiefsten Wert des Stromverbrauchs erreichen Sie durch die Wahl der Benutzereinstellung Eh: 0, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar». Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

9 Option

9.1 Wärmeschublade



Brandgefahr durch unerlaubte Lagerung von Materialien!
Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien in der Wärmeschublade.

Die Wärmeschublade ermöglicht das Wärmen von Geschirr oder das kurzzeitige Warmhalten von zugedeckten Speisen.

➤ Durch Antippen von Taste ≋ Wärmeschublade ein- bzw. ausschalten.

➤ Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.



Die Wärmeschublade schaltet automatisch nach 12 Stunden aus. Sie ist während der pyrolytischen Selbstreinigung nicht wählbar.

10 Pflege und Wartung



Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!
Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie diese reinigen.
Geräteschäden durch falsche Behandlung!
Verwenden Sie keine scheuernden oder sauren Reinigungsmittel, scharfen oder kratzenden Metallschaber, Metallwatte, Scheuerschwämme usw. Diese Produkte zerkratzen die Oberflächen.
Zerkratzte Glasflächen können bersten.
Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

10.1 Aussenreinigung

➤ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.

➤ Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trocknen.

Geräte-/Wärmeschublade

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

➤ Schublade bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und nach vorne herausziehen.

10.2 Türdichtung reinigen

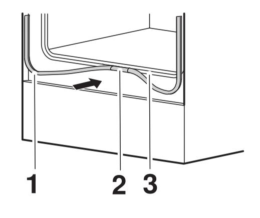
➤ Türdichtung mit weichem, mit Wasser angefeuchtetem Tuch reinigen, kein Reinigungsmittel verwenden. Anschliessend mit weichem Tuch trocknen.

10.3 Türdichtung ersetzen

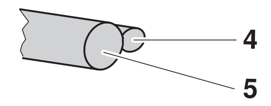
➤ Beschädigte Türdichtung herausziehen.

➤ Rille **3** mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.

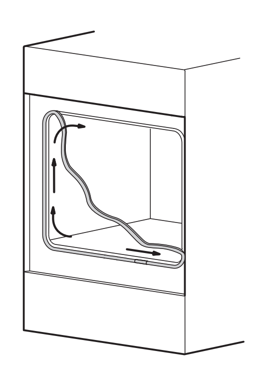
➤ Neue Türdichtung **1** mit Nahtstelle **2** unten nicht in die Mitte des Rahmens in Rille drücken.



➤ Darauf achten, dass der dünnere Teil **4** der Dichtung in die Rille gedrückt wird. Der dickere Teil **5** darf sich nicht in der Rille befinden.



➤ Dichtung von unten her so in Rille drücken, dass sie gleichmässig in Rille verteilt ist.



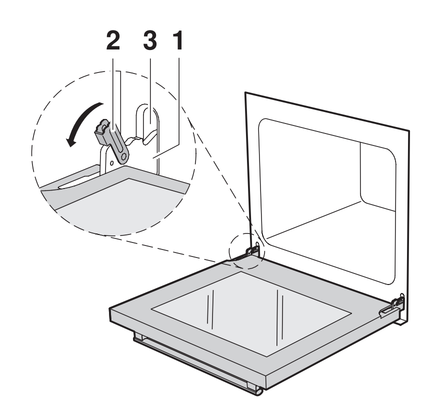
10.4 Gerätetür reinigen

➤ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trocknen.

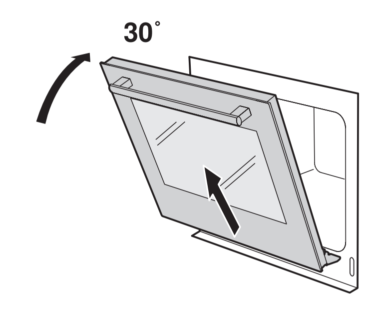
Gerätetür entfernen



Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!
Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest. Die Gerätetür ist schwer.



➤ Gerätetür ganz öffnen.
➤ An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.



➤ Gerätetür bis ganz zum Anschlag schliessen (ca. 30°).
➤ Gerätetür schräg nach oben herausziehen.

Gerätetür einsetzen

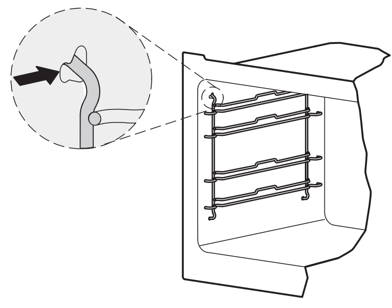
➤ Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.
➤ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schliessen.

10.5 Zubehör und Auflagegitter reinigen

- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Original-Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die TopClean-Antihaftwirkung.

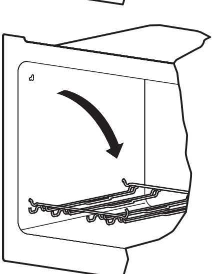
Auflagegitter herausnehmen und wieder einsetzen

➤ Auflagegitter oben nach hinten drücken und aus Öffnung ziehen.



➤ Auflagegitter gegen Garraummitte schwenken und unten aus Öffnung heben.

➤ Einbauen in umgekehrter Reihenfolge.



10.6 Garraum reinigen



Geräteschäden durch falsche Behandlung!
Verbiegen Sie weder Temperaturfühler noch Heizelemente.

➤ Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmem Garraum feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.

10.7 Pyrolytische Selbstreinigung



Explosionsgefahr durch Rückstände und Reinigungsmittel!
Entfernen Sie Fett- und Ölrückstände. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel. Rückstände können zu chemischen Reaktionen führen und das Email zerstören. Giftige Dämpfe können entweichen.
Verbrennungsgefahr durch heisse Oberfläche!
Die Gerätetür wird heiss.

Bei der pyrolytischen Selbstreinigung werden Verschmutzungen bei hoher Temperatur verbrannt.

Mögliche Einstellungen

- Schwache Verschmutzung Reinigungsdauer 1½ Std.
- Mittlere Verschmutzung Reinigungsdauer 2 Std.
- Starke Verschmutzung Reinigungsdauer 2½ Std.



Die pyrolytische Selbstreinigung – inklusive das Abkühlen – dauert ca. 4–5 Stunden.

Der Garraum kann mit zunehmender Benutzungsdauer matt werden. Rückstände von Frucht- oder Fettsäuren können Flecken hinterlassen. Dies beeinflusst weder die Gar- oder Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.

Pyrolytische Selbstreinigung auswählen und starten



Beschädigungen am Zubehör durch die Selbstreinigung!
Entfernen Sie Zubehör, Auflagegitter, Rollauszüge, Geschirr oder andere Gegenstände aus dem Garraum. Andernfalls können sie sich verfärben und die Oberflächen werden rau. Rolleigenschaften von Rollauszügen verschlechtern sich.

➤ Gerätetür schliessen.
➤ Pyrolytische Selbstreiniung ⁝⁝⁝ wählen.
  – In der Anzeige blinkt 0'00.
  – Das Symbol |→| blinkt.
➤ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ Reinigungsdauer wählen.
  – In der Anzeige steht die Dauer.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ pyrolytische Selbstreinigung starten.
  – Das Symbol |→| leuchtet.
  – Die Gerätetür wird verriegelt.

Startaufschub

Der Start der pyrolytischen Selbstreinigung kann verschoben werden, z. B. um Niederstromtarif zu nutzen.

➤ Vor dem Start Taste ◷ antippen.
➤ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ Ausschaltzeit einstellen.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  – Die Symbole |→| und →| leuchten.
  – Das Gerät bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Vorzeitig ausschalten

➤ Taste ◯ 1× antippen.

Die Gerätetür kann erst geöffnet werden, wenn die Garraumtemperatur 300 °C unterschreitet.

Ende

Die Gerätetür kann erst geöffnet werden, wenn die Garraumtemperatur 300 °C unterschreitet.

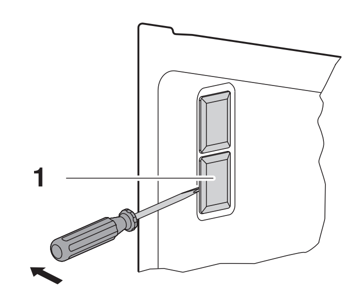
➤ Rückstände erst bei handwarmem Gerät mit weichem, mit Wasser angefeuchtetem Tuch entfernen, kein Reinigungsmittel verwenden.

10.8 Halogenglühlampe ersetzen



WARNUNG vor Stromschlag!
Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Halogenglühlampe ersetzen.
Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!
Lassen Sie Halogenglühlampe und Gerät abkühlen, bevor Sie die Halogenglühlampe ersetzen.

- ➤ Linkes Auflagegitter entfernen.
- ➤ Schraubenzieher in Mitte der Glaskante ansetzen und Lampenglas **1** vorsichtig aus Halterung entfernen.
- ➤ Defekte Halogenglühlampe herausziehen.
- ➤ Neue Halogenglühlampe vorsichtig einstecken.





Fassen Sie die Halogenglühlampe nicht mit blossen Händen an. Verwenden Sie ein feines, trockenes und fettfreies Tuch.

- ➤ Lampenglas **1** in Halterung drücken.
- ➤ Auflagegitter wieder befestigen.
- ➤ Stromversorgung wieder einschalten.

11 Störungen selbst beheben

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, welche auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Service an.

Bevor Sie den Service anrufen:

➤ Notieren Sie sich bitte die FN-Nummer (siehe Typenschild unter TECHNISCHE DATEN) und die komplette Störungsmeldung z. B. F xx oder E xx.

11.1 Was tun, wenn …

… das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
• Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst.	➤ Sicherung ersetzen. ➤ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
• Sicherung löst mehrfach aus.	➤ Service anrufen.
• Unterbruch in der Stromversorgung.	➤ Stromversorgung überprüfen.

… nur die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
• Halogenglühlampe defekt.	➤ Halogenglühlampe ersetzen.

… die Gerätetür nicht geöffnet werden kann

Mögliche Ursache	Behebung
• Garraumtemperatur beträgt mehr als 300 °C.	➤ Abkühlen abwarten. Die Gerätetür kann erst geöffnet werden, wenn die Garraumtemperatur 300 °C unterschreitet.
• Pyrolytische Selbstreinigung läuft.	➤ Ende der pyrolytischen Selbstreinigung abwarten.

… in der Anzeige blinkt



Mögliche Ursache	Behebung
• Gerätetür ist offen.	➤ Gerätetür schliessen.

… in der Anzeige steht

- - - -

Mögliche Ursache	Behebung
• Die Kindersicherung ist aktiviert.	➤ Bedienung mit Kindersicherung beachten, siehe BENUTZEREINSTELLUNGEN. ➤ Kindersicherung ausschalten.

… beim Grillieren starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
• Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern.	➤ Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den separaten EINSTELLTIPPS übereinstimmt.
• Garraumtemperatur ist zu hoch.	➤ Garraumtemperatur reduzieren.

… folgende Anzeigen wechselnd blinken



Mögliche Ursache	Behebung
• Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.	➤ Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◯ quittieren. ➤ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ➤ Stromversorgung wieder einschalten. ➤ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ➤ Stromversorgung unterbrechen. ➤ Service anrufen.

… folgende Anzeigen wechselnd blinken



Mögliche Ursache	Behebung
• Störung in der Stromversorgung.	➤ Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◯ quittieren. ➤ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ➤ Stromversorgung wieder einschalten. ➤ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ➤ Stromversorgung unterbrechen. ➤ Service anrufen.

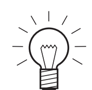
… die Uhr falsch läuft

Mögliche Ursache	Behebung
• Unregelmässige Stromnetzfrequenz.	➤ Netzsynchronisation ausschalten.
Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation: • Interner Taktgeber unpräzise.	➤ Service anrufen.

11.2 Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch
- blinkt in der Anzeige 12:00
- blinkt das Symbol ⌚

➤ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Stunden einstellen.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
➤ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Minuten einstellen.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.


Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

12 Zubehör und Ersatzteile

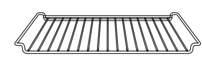
Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.

Zubehör

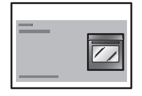
Original-Kuchenblech



Gitterrost



Einstelltipps

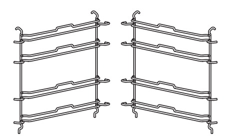


Sonderzubehör

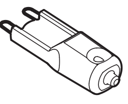
Informationen unter: www.vzug.com

Ersatzteile

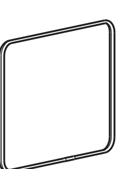
Auflagegitter links/rechts



Halogenglühlampe



Türdichtung





Die Halogenglühlampe kann auch im Fachhandel bezogen werden.

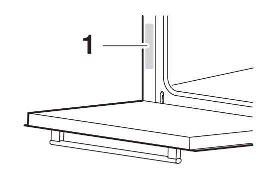
13 Technische Daten

Aussenabmessungen

➤ Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

➤ Siehe Typenschild **1**



Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304/EN 60350 wird mit den Betriebsarten und bestimmt. Das Anbringen von Thermoelementen zwischen der Gerätetür und der Dichtung kann zu Undichtheit und dadurch zu Fehlmessungen führen.
Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 50304/EN 60350 erfolgt mit demontierten Auflagegittern.

Garraumtemperaturmessung

Die Garraumtemperatur wird nach einer international gültigen Norm im leeren Garraum gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

Standby-Sparautomatik

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit einer Standby-Sparautomatik ausgerüstet.



Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung Eh: 0, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

14 Notizen

15 Stichwortverzeichnis

16 Reparatur-Service



Das Kapitel STÖRUNGEN SELBST BEHEBEN hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.
Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicetechnikers und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN		Gerät	

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

➤ Gerätetür öffnen.
  – Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. +41 (0)41 767 67 67.
Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Uhrzeit einstellen

➤ Taste ⌚ antippen.
➤ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Stunden einstellen.
➤ Taste ⌚ erneut antippen.
➤ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Minuten einstellen.

Betriebsart wählen

➤ Taste ☐ so oft antippen, bis gewünschte Betriebsart erscheint.
➤ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ Garraumtemperatur einstellen.

Gerät ausschalten

➤ Taste ◯ antippen.

Timer einstellen

➤ Taste 🔔 antippen.
➤ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ Dauer einstellen.

V-ZUG AG
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41



J44A.010-0